



Zimt-Bananabread mit Kokoscreme

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

- 1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen. Anschließend die Bananen schälen und mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken. Die Masse mit dem flüssigen Kokosöl und dem Apfelmus vermischen.
- 2 Mehl, Zucker, Backpulver und Zimt in einer zweiten Schüssel vermischen und das Bananenmus langsam unterheben, bis ein homogener Teig entsteht. Jetzt die Kastenform mit Kokosöl einfetten und den Teig einfüllen. Bananenbrot für 55 Minuten im Backrohr backen.
- 3 Für die Kokoscreme das Kokosjoghurt mit dem Puderzucker gut vermischen. Bis zur Verwendung kaltstellen.
- 4 Fertiges Bananenbrot auskühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Gemeinsam mit der Kokoscreme servieren.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

3 Stk.	Reife Bananen
100 g	Kokosöl
100 g	Apfelmus
80 g	Zucker
250 g	Weizenmehl
10 g	Backpulver
0.5 TL	♦ Bio Zimt gemahlen

Für die Kokoscreme

250 g	Kokosjoghurt
2 EL	Puderzucker

